FOOD & DRINKS
gallery61

12:00 - 16:00

Pomodori soep 9.5
Pesto | Parmezaanse kaas | brood

Uiensoep 9.5
Gegratineerde kaas crouton

Kroketten van De Haagse Croquetterij:
- Rundvlees | mosterd 12.5
- Garnaal | Whiskey saus 14.5
- Oesterzwam | mosterd 12.5

Wit of bruin brood
Friet i.p.v. brood +1.5

Slow roasted chicken quesadilla 15.5
Kippendij | mozzarella | avocado mash | tomatensalsa | crème fraîche

Uitsmijter 9.5
3 gebakken eieren
Keuze uit: kaas | ham | bacon | ui | champignon | zalm
Wit of bruin brood
Per topping +1.0

12 uurtje g61 16.5
Gemarineerde kipfilet | tonijnsalade | rundvleeskroket |
mini brioche brood | chef's choice soep

Clubsandwich kip g61 16.5
Kipfilet | tomaat | bacon | gekookt ei |
Little Gem | geroosterd wit brood

Clubsandwich zalm 17.5
Gerookte zalm | tonijnsalade | gekookt ei | komkommer | zoetzure rode ui |
Little Gem | geroosterd wit brood

Meatlovers special 18.5
Pastrami | gerookte kipfilet | bacon | mosterd | augurk |
Little Gem | flaguette

Halloumi sticks 14.5
Flatbread | tomatensalsa | avocadomash

Gallery 61 Tosti klappâh 12.5
Tramezzini brood | ham | bacon | cheddar | jonge kaas

Croque Monsieur 14.5
Bechamel saus | Gruyere kaas | ham |
dikgesneden brioche brood
Met gebakken ei +1.5

Sweets

Churros 9.5
Stroopwafel ijs | kaneelsuiker

Moulleux au chocolat 9.5
Vanille saus | meringue

12:00 - 21:30

Caesar salade g61 16.0
Little Gem | kip | bacon | bosui | gekookt ei | Parmezaanse kaas |
croutons | gemarineerde cherry tomaten | caesar dressing
Vega optie: halloumi sticks +1.5 i.p.v. kip en bacon

Smash burger 22.5
Rundvlees | bacon | cheddar | tomaat | uienchutney | Little Gem | augurk |
burgersaus | brioche bun | friet

Crispy chicken burger 20.0
Kipfilet | tomaat | uienchutney | Little Gem | augurk | friet | BBQ-saus

Biefstuk boterjus 34.5
Ossenhaas | gebakken champignon en ui | friet of brood

Guiermo's choice : Saoto soep 15.0
Kip | bladselderij | taugé | frietsticks | rijst |
gekookt ei | sambal naar keuze

Joshua's choice: Sukade stoof 27.5
Rundvlees | aardappel-kastanje puree | gebakken kastanje champignons | jus

Spareribs 26.5
Langzaam gegaard varkensvlees | koolsla | friet

Kipsaté g61 21.0
Kippendij | saté saus | zoetzure rode ui en komkommer |
casave | gebakken ui | friet

Pasta van het seizoen 20.0
Chef's choice

Vis uit het seizoen 25.0
Aardappelpuree | groenten | hollandaise saus

Pizza Margherita 12.5
Pomodori saus | mozzarella | basilicum

Pizza BBQ chicken 14.5
Pomodori saus | kip | jalapeño | rode ui | mozzarella | BBQ-saus

Friet van de Frietboutique
- Mayonaise 6.5
- Chili con carne | mozarella kaas 11.5
- Sriracha mayonaise | jalapeño | krokante uitjes 8.5
- Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas 8.5
- Zoete aardappel friet | aioli 9.5

Meet our chefs!

Joshua

Voor Joshua is chef-kok zijn veel meer dan alleen koken; het draait om creativiteit, teamwork en het creëren van onvergetelijke ervaringen voor onze gasten.

Herfst en winsterse ingrediënten zijn Joshua's favoriet. Hij kookt graag met warme najaarssmaken, daarom is de langzaam gestoofde sukade zijn signature dish.

Guiermo

Chef Guiermo werkt al ruim 10 jaar in de horeca.
Hij is geboren in Suriname en heeft Javaanse roots.
In deze cultuur gaat het tijdens een familie bezoek
om gezelligheid en lekker eten.
De keuken is "the place to be" tijdens een feest!
Het is het daarom geen verrassing dat hij van
koken zijn passie heeft gemaakt.

"Saoto Soep" is van oorsprong Indonesisch, afgeleid van de traditionele soto ayam. Door arbeiders is het meegenomen naar Suriname en daar is dit unieke Javaans-Surinaams gerecht ontstaan.

Lekker lokaal

Voor onze huisgemaakte gerechten werken we met de kleurrijke smaken van lokale leveranciers.

Haagse Eitjes levert dagelijks verse eieren rechtstreeks van de boerderij naar onze keuken.
Onze verse friet komt van de Frietboutique.
Bij de Haagsche Croquetterij
halen wij onze kroketten.

Wie zijn wij

Gallery61 is gevestigd in de historische Passage, de oudste winkelgalerij van Den Haag, gebouwd in 1885.
In onze brasserie zie je veel originele details met karakteristieke elementen en combineren we historie met modern design. Vrolijke kunstwerken en opvallende prints zorgen voor een unieke sfeer waarin kunst en lekker eten samenkomen.

Geen contant. Alleen kaartbetalingen.
Heb je vragen met betrekking tot de kaart of allergieën? Laat het ons weten! Wij helpen je graag.

Vegetarisch
Onze klassiekers